

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Fave al guanciale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

400 g fave sgranate  
250 g guanciale  
alcuni cucchiari olio d'oliva  
poco brodo  
1 cipolla piccola  
pepe  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Imbiondire la cipolla nell'olio, unire il guanciale a strisce sottili e farlo rosolare per poco.
- 2 Unire le fave spellate, condire con sale e pepe e cuocere a fuoco vivace, bagnandole con un po' di brodo caldo. Servire in una legumiera calda.